



Un grand vin promis à un bel avenir.

## 2019 CHÂTEAU LARRIVET HAUT BRION BLANC

BLANC • PESSAC-LÉOGNAN

### LE MILLÉSIME

---

**CONDITIONS CLIMATIQUES:** Hiver sec et doux, excepté en janvier, avec donc un débourrement précoce. Les giboulées d'avril ont été suivies des mois de mai et juin frais et pluvieux. L'été a été exceptionnellement chaud avec des pluies irrégulières. Le mois de septembre, sec et chaud, a permis de rééquilibrer la lenteur de la véraison.

**DATES DE VENDANGES:** Entre le 4 et le 13 septembre

**ELEVAGE:** Dans les mêmes contenants que pour les vinifications durant 11 mois, avec remise régulière des lies fines en suspension par bâtonnage ou roulage.

**DEGRÉ ALCOOLIQUE:** 14.2 %

**ASSEMBLAGE:** 70% Sauvignon blanc, 30% Sémillon

### LE VIGNOBLE

---

**SUPERFICIE EN PRODUCTION:** 9 ha

**TYPE DE SOLS:** Graves sableuses sur socle calcaire

**AGE MOYEN DES VIGNES:** 30 Ans

**VENDANGES:** Manuelle à maturité parfaite, transport de la vendange en cagettes.

**TRI:** Manuel

**VINIFICATION:** Débourbage pendant 48h dans de petites cuves inox thermo-régulées. Vinification en barriques neuves (50 %), petits foudres en bois (50 %).

**NOTES DE DÉGUSTATION:**

Jolie couleur or pâle, limpide et brillante.

Le premier nez libère des notes de fruits à coques fraîchement coupés (amande, noisette). Après aération, des notes de pêche blanche et d'ananas frais apparaissent.

En bouche, l'attaque est vive portée par un sentiment gourmand de crème de citron et une nouvelle fois, d'amande fraîche. Une subtile salinité présente en fin de bouche nous laisse une sensation de grande fraîcheur.

**IHB**  
CHATEAU  
LARRIVET HAUT-BRION